Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Contessa Maggi 2011

Classificazione
Franciacorta DOCG Riserva

Annata
2011

Clima
Un'annata, la 2011, che sarà ricordata come una delle migliori nella storia della Franciacorta. Il decorso stagionale, contraddistinto da ottimali escursioni termiche tra le ore diurne e notturne, ha garantito di esaltare al massimo l'eleganza e l'armonia tipiche di questo terroir.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

I grappoli interi, raccolti manualmente, sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura ed il mosto 'fiore' ottenuto dalla prima spremitura, ha affrontato la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata. Nella primavera dell'anno successivo il vino ha iniziato il processo di seconda fermentazione in bottiglia rimanendo a contatto con i lieviti per un lungo periodo.

Dati Storici

La Tenuta Montenisa è situata nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino, vicino al lago d'Iseo. I vigneti circostanti la villa di proprietà della famiglia Maggi sono il cuore della produzione di Marchese Antinori Franciacorta dal 1999.

Note Degustative

Note degustative Contessa Maggi si presenta di un colore giallo dorato brillante; la spuma è cremosa e contraddistinta da un perlage fine e persistente. Al naso è intenso e raffinato. Al palato si denota come un vino di grande armonia e complessità, dove le note di frutta a polpa bianca conferiscono al vino notevole eleganza.
Abbinamento consigliato e temperatura di servizio L'eleganza e la finezza del Contessa Maggi sono particolarmente adatte per accompagnare primi piatti di media intensità e carni bianche, zuppe di pesce e pesce in generale. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 ed i 9 °C.